DE **Bedienungs- und Installationsanleitung**





Einbaubackofen mit Pyrolyse

EBP 9882 05

4029808355798

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundenservice / Ersatzteile

eMail service@oranier.com

Zentrale Küchentechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Zentrale Heiztechnik
Telefon 0 64 62 / 9 23-360
Telefax 0 64 62 / 9 23-369

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 7.30 - 17.00 Uhr
Fr 7.30 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich
ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

Schweiz
Gas-Center Chur M. Honegger AG
Sägenstraße 75 · 7000 Chur

Telefon <41> 81-2 53 70 71
Telefax <41> 81-2 53 73 31
eMail info@oranier.ch

Luxemburg
Energus SA
40, rue Rangwee · 2412 Luxembourg

Telefon <352> 40 83 80
Telefax <352> 40 83 81
eMail magasin@energus.lu

Inhalt

<u>Zusätzlich für Österreich:</u> Durch elektronische Bauteile kann im Fehlerfall ein Fehlerstrom mit einem Gleichstrom-Anteil von mehr als 6 mA oder von mehr als 20% des Gesamtfehlerstroms verursacht werden. Es sind daher in der Installation unbedingt gleichstromsensitive Fehlerstrom-Schutzschalter zu verwenden.

In der Gebrauchsanweisung geben Ihnen die Zeichen,



Sicherheitshinweise und



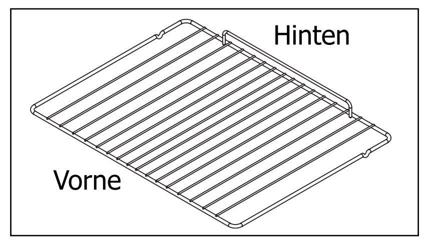
Ratschläge und Tipps.

Ausstattung

GERÄTEBESCHREIBUNG

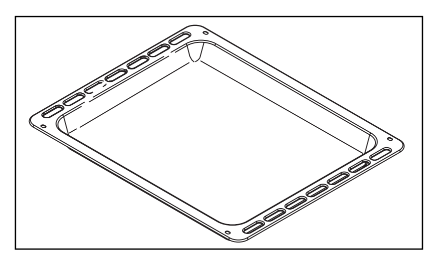
1. Zeit-/Temperaturwählschalter
2. Display
3. Funktionswählschalter
4. Glühbirne
5. Einschubebenen
6. Erfassungskontakt der Türöffnung
7. Drehspießantrieb

Zubehör



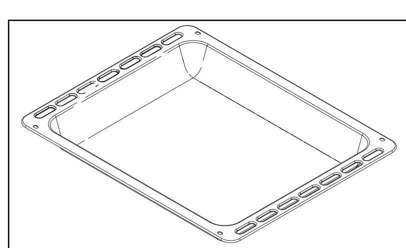
Kippsicherer Einschubrost

Der Einschubrost ist für jede Art von Kochgeschirr und Kuchenformen zum Kochen, Braten und Backen geeignet. Zum Grillen wird das Gargut direkt auf den Rost gelegt.



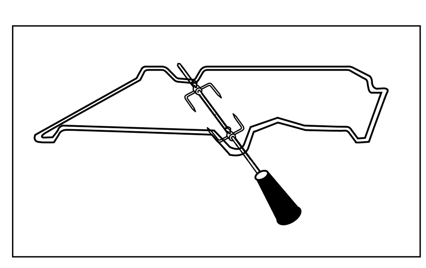
Backblech / Fettpfanne

Zum Auffangen von Bratensaft oder Fett wird das Blech unter den Rost geschoben.
Vermeiden Sie, zu bratendes Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, da dies eine starke Verschmutzung der Backofenwände durch Fettspritzer zur Folge hätte.
Das Blech nicht direkt auf den Backofenboden stellen, da dies die Email-Beschichtung beschädigen könnte.



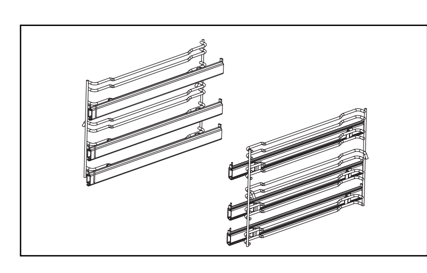
Tiefes Blech

Zum Auffangen von Bratensaft oder Fett.
Halb mit Wasser gefüllt kann es auch zum Garen im Wasserbad verwendet werden.
Vermeiden Sie, zu bratendes Fleisch direkt auf dieses Blech zu legen, da dies eine starke Verschmutzung der Backofenwände durch Fettspritzer zur Folge hätte.
Das Blech nicht direkt auf den Backofenboden stellen, da dies die Email-Beschichtung beschädigen könnte.



Drehspieß

Zum Auffangen des Bratensaftes die Fettpfanne in die unterste Einschubleiste schieben. Einen Halter und das zu bratende Fleischstück auf den Spieß aufbringen und dann den zweiten Halter aufsetzen. Das Grillgut zentrieren und beide Halter verschrauben.
Den Spieß auf die Halterung legen und dessen Spitze mit leichtem Druck in das Loch an der Garraumrückwand einführen. Zum schließen der Ofentür den Griff abschrauben. Nach dem Braten den Griff wieder auf den Spieß schrauben, damit er ohne Verbrennungsgefahr herausgenommen werden kann.



Teleskopauszüge

Zum leichten Zugriff auf die Gerichte während des Garens können die Teleskopauszüge ganz aus dem Garraum herausgezogen werden.

Alle Zubehörteile unbedingt herausnehmen, bevor eine PYROLYSE-Reinigung vorgenommen wird.

 Sicherheitshinweise

Bitte nehmen Sie diese Hinweise zur Kenntnis, bevor Sie Ihren Backofen einbauen und benutzen. Dieser Backofen wurde zur Benutzung von Privatpersonen in ihrer Wohnung entworfen. Er ist ausschließlich zum Garen von Nahrungsmitteln bestimmt und enthält keine Bestandteile auf Asbestbasis.

ERSTE BENUTZUNG:

Bevor Sie Ihren Backofen das erste Mal benutzen, müssen Sie ihn bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten bei stärkster Hitze aufheizen, damit das Gerät "eingefahren" wird. Die Mineralwolle, welche den Garraum umgibt, kann am Anfang einen, auf ihre Zusammensetzung zurückzuführenden Geruch ausströmen. Ebenso werden Sie vielleicht das Ausströmen von Rauch feststellen. Dies ist jedoch normal.

BENUTZUNGEN DANACH:

- Vergewissern Sie sich, dass die Backofentür gut geschlossen ist, damit die Dichtung ihre Funktion korrekt erfüllen kann.
- Achten Sie darauf, dass niemand sich auf die geöffnete Backofentür stützt oder setzt.
- **Bei Benutzung des Grills mit leicht geöffneter Tür können die erreichbaren Teile oder Flächen heiss werden. Kleine Kinder davon fernhalten.**
- Während seiner Benutzung wird das Gerät heiss. Die Heizelemente nicht berühren.
- Nach einem Garvorgang die Zubehörteile des Backofens (Grill, Bratspieß, Fettpfanne, Spießträger ...) nie ohne Handschutz herausnehmen. Benutzen Sie einen Handschuh oder einen isolierenden Topflappen.
- Legen Sie Ihren Backofen nicht mit Alufolie aus, da sonst eine Hitzeanstauung entsteht, die sich auf das Gar- oder Bratergebnis nachteilig auswirken und das Email beschädigen würde.
- Bevor Sie Ihren Backofen mittels einer Pyrolyse reinigen, alle Backofenzubehörteile sowie größere Überlaufreste entfernen.
- Keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen.
- Während einer Pyrolyse werden die erreichbaren Flächen heisser als bei normalen Benutzungen. **Kleine Kinder vom Backofen fernhalten.**
- **Die Reinigung des Garraums muss bei abgeschaltetem Backofen durchgeführt werden.**
- **Zu Ihrer Sicherheit ist der Backofen mit einer AUTOMATISCHEN ABSCHALTVORRICHTUNG ausgestattet** die funktioniert, wenn Sie versehentlich vergessen haben, ihn abzuschalten. Nach 10 Stunden Betrieb wird die Funktion **AS** (Automatic Stop) aktiviert und Ihr Backofen hört auf zu heizen.

AS erscheint anstelle der Uhrzeit und Sie hören eine bestimmte Zeit lang eine Serie von 2 aufeinanderfolgenden Pieptönen.

UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recyclebar. Entsorgen Sie sie in den von den Gemeinden eigens zur Verfügung gestellten Containern und trage Sie auf diese Weise zu ihrem Recycling und zum Umweltschutz bei.

Ihr Gerät enthält zahlreiche recyclingfähige Materialien. Es wurde deshalb mit diesem Zeichen versehen, um Sie darauf hinzuweisen, dass diese Geräte nach ihrem Gebrauch nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Das von Ihrem Hersteller in die Wege geleitete Recycling kann somit in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte unter optimalen Bedingungen erfolgen. Ihre Gemeindebehörden oder Ihr Händler informieren Sie gerne über die zu Ihrem Wohnort am nächsten liegenden Sammelstellen.



Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

⚠ Der Funktionswahlschalter muss vor einer erneuten Benutzung des Backofens unbedingt auf 0 gestellt werden.

Einbau

Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:
Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt.
Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!





Sicherheitshinweise
1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften des zuständigen Energieversorgungsunternehmens sind unbedingt zu beachten.



Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!



Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V- Wechselstromkreis vorzusehen, der mit 16 A abzusichern ist (Siehe Typenschild).

Für die Art des Anschlusses gibt es zwei Möglichkeiten:

1. Möglichkeit:
   Festanschluss über eine bauseits installierte Herdanschlussdose. Hierbei ist zu beachten, dass grundsätzlich die Möglichkeit bestehen muss, das Gerät vom Netz sicher zu trennen: Entweder durch Ausschalten bzw. Herausdrehen der Sicherung für das Gerät oder durch einen entsprechenden Trennschalter (bauseits zu installieren) in der Leitung zur Herdanschlussdose. **(Regionale Vorschriften beachten!)**

2. Möglichkeit:
   Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440). In diesem Fall wird an die Netzanschlussleitung des Gerätes ein entsprechender, 3-poliger Schutzkontakt-Stecker ("Schuko-Stecker" nach DIN 49441) montiert. Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.

Keine Haftung bei Unfällen oder Schäden, die auf Mängel an der Elektroinstallation bauseits verursacht werden (z.B. fehlerhafte Erdung)!

Die Farben der einzelnen Adern in der Netzanschlussleitung sind zu beachten:
braun = Außenleiter ("Phase")
blau = Neutralleiter
grün/gelb = Schutzleiter / PE ("Erdung")



Die Netzanschlussleitung muss so lang sein, dass folgende Bedingung erfüllt ist:
Der Backofen muss sich aus dem Schrank ausbauen und davor abstellen lassen, ohne dass die Leitung "spannt", d.h. sie darf in dieser Situation keiner mechanischen Zugbelastung ausgesetzt sein.
Sollte die Netzanschlussleitung, mit der das Gerät werkseitig ausgerüstet ist, (ca. 1,5m lang) sich als zu kurz erweisen, so ist sie gegen eine längere auszutauschen.
Siehe hierzu das folgende Kapitel "Austausch der Netzanschlussleitung" (S 8).

Einbau

Austausch der Netzanschlussleitung

Als Netzanschlussleitung sind für das Gerät folgende Leitungstypen geeignet:

- H05 RR-F 3G1,5
- H05 RN-F 3G1,5
- H05 VV-F 3G1,5

Der Querschnitt der einzelnen Adern (3-adrige Leitung) muss mindestens 1,5 mm^2 betragen.

Während dieser Arbeit muss das Gerät vom Netz getrennt sein!

- Die Abdeckung unten rechts an der Rückwand entfernen durch Lösen der 2 Schrauben Klemmschrauben und die beiden Schrauben der Zugentlastungsschelle rechts neben dem Klemmblock lösen.
- Die auszutauschende Netzanschlussleitung herausziehen.
- Die Außenummantelung der neuen Leitung auf entsprechende Länge absetzen. An einzelnen Adern die Isolation etwa 12 mm weit entfernen und Aderendhülsen aufpressen.
- Die neue Leitung durch die dafür vorgesehene Öffnung in der Rückwand und durch die Zugentlastungsschelle einführen.
- Die Außenummantelung der Leitung soll in der Zugentlastungsschelle auf der Seite zum Klemmblock hin mindestens 1 bis 2 mm überstehen. Dann die beiden Schrauben der Schelle festziehen. Die Wirksamkeit der Zugenlastung durch Ziehen an der Leitung in angemessener Intensität prüfen.
- Die Adern an die einzelnen Klemmen folgenderweise anschließen:

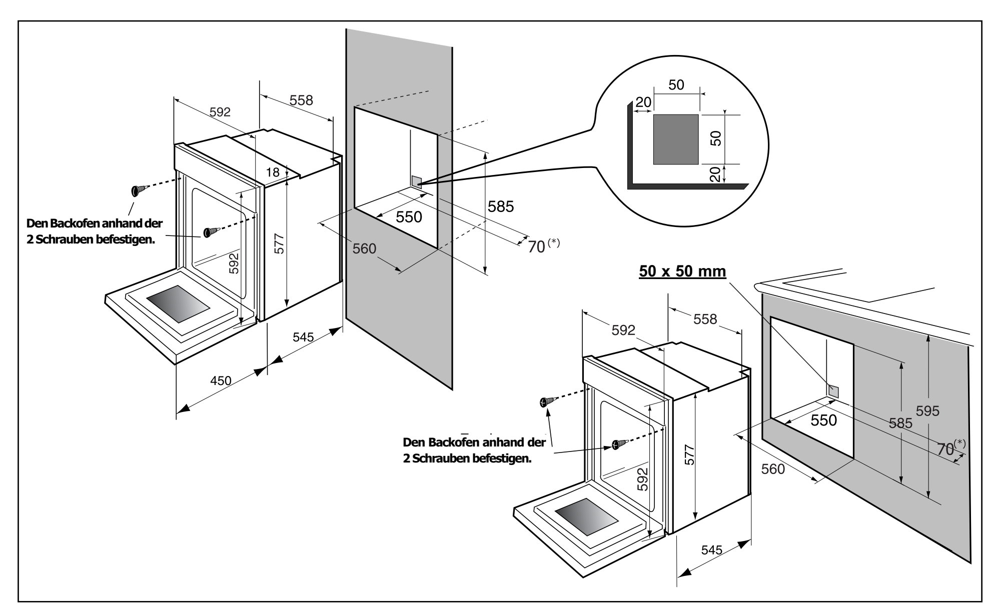
Klemme L - braune Ader
Klemme - grün/gelbe Ader
Klemme N - blaue Ader

- Die Klemmschrauben fest anziehen und durch vorsichtiges Ziehen an den einzelnen Drähten prüfen, ob die Ader von der Klemme sicher erfasst wurde.
- Die Abdeckung wieder mit den beiden Schrauben montieren.



Sicherheitshinweis):
Nach Austausch der Netzanschlussleitung
Sicherheitsüberprüfung nach VDE 0701 durchführen!

Einbaumaße



Der Backofen kann ebenso unter einer Arbeitsplatte wie auch in einem Hochschrank (offen* oder geschlossen) mit den geeigneten Abmessungen (siehe vorstehendes Schema) installiert werden.

Ihr Backofen ist mit einer optimierten Luftumwälzung ausgestattet, die es ermöglicht, unter Beachtung der nachstehenden Elemente bemerkenswerte Gar- und Reinigungsergebnisse zu erhalten:

• Den Backofen im Möbel so zentrieren, dass ein Mindestabstand zu den nebenstehenden Schränken von 5 mm gewährleistet ist.

• Das Material des Einbaumöbels muss hitzebeständig sein (oder mit einem derartigen Material beschichtet sein).

• Um dem Backofen mehr Standfestigkeit zu verleihen, wird er anhand von 2 Schrauben durch die dafür vorgesehenen Bohrungen in den seitlichen Schutzleisten befestigt (siehe Schema).

Dafür folgendermaßen vorgehen:

1) Die Schraubenabdeckungen aus Gummi entfernen, um die Befestigungsbohrungen freizulegen.

2) In die Möbelwand ein Loch von Ø 3 mm bohren, um das Bersten des Holzes zu verhindern.

3) Den Backofen anhand der 2 Schrauben befestigen.

4) Die Schraubenabdeckungen aus Gummi wieder einsetzen (sie dienen auch als Dämpfer beim Schließen der Backofentür).

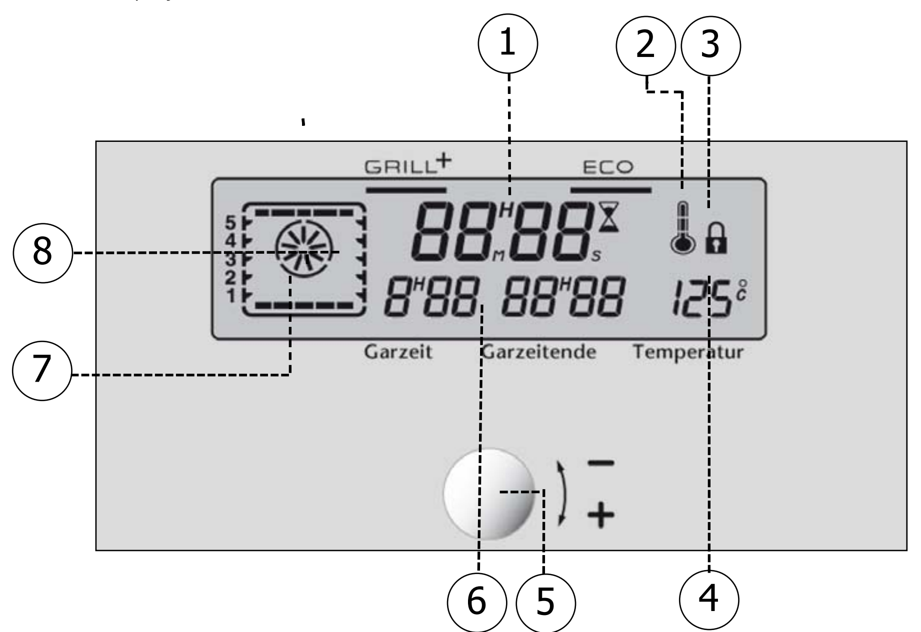
(*) Wenn der Hochschrank offen ist, darf seine Öffnung (höchstens) 70 mm betragen.



Um sicher zu gehen, dass der Einbau korrekt durchgeführt wird, sollten Sie einen Installateur für Haushaltsgeräte mit der Montage beauftragen.

Bedienung

1. Das Display im Detail

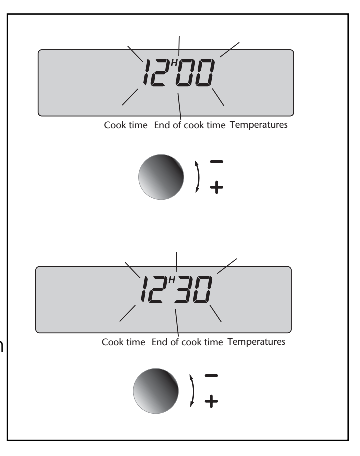


1. Anzeige der Uhrzeit und Gardauer
2. Anzeige des Temperaturanstiegs
3. Anzeige der Türverriegelung
4. Anzeige der Backofentemperatur
5. + / - Knebel
6. Anzeige der verschiedenen Zeiteinstellprogramme
7. Anzeige der Einschubebenen
8. Garfunktionssymbole

Bedienung

2. Uhrzeit einstellen

a) Bei der Inbetriebnahme

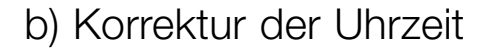


• Das Display blinkt auf 12:00.

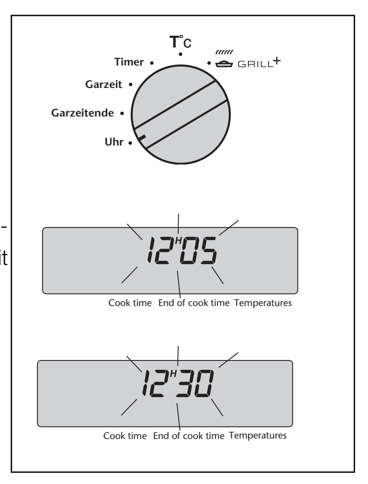
• Die Uhr durch Drehen des + / - Knebels in Richtung + oder - stellen (die Drehgeschwindigkeit des Knebels entspricht der Stellgeschwindigkeit der Uhr).

Beispiel: 12:30 Uhr.

Die Registrierung der eingegebenen Uhrzeit erfolgt nach einigen Sekunden automatisch, die Anzeige blinkt nicht mehr.



b) Korrektur der Uhrzeit



• Den Zeit-/Temperaturwählschalter auf “Uhr” stellen.

Die Uhrzeit blinkt, um anzugeben, dass die Uhr jetzt gestellt werden kann.
Zum Stellen der Uhr den + / - Knebel in Richtung + oder - drehen, was die Uhr vor- oder nachstellt.

• Nach Einstellen der gewünschten Uhrzeit, den Zeit-/Temperaturwählschalter auf "T°c" stellen, die Anzeige der Uhrzeit blinkt nicht mehr.

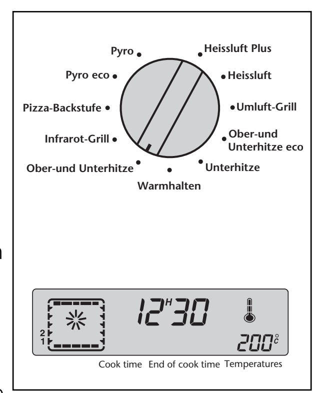
Nach Programmierung eines Garvongangs mit verzögertem Start kann die Uhrzeit nicht korrigiert werden.

Wenn die Uhrzeit durch den Zeit-/Temperaturwählschalter T°c nicht bestätigt wird, wird sie nach einigen Sekunden automatisch gespeichert.

Bedienung

3. Garvorgang starten

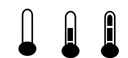
Das Display zeigt die Uhrzeit an: diese darf nicht blinken.
• Die Garart wählen:
  Den Funktionswählschalter auf die Position Ihrer Wahl stellen.
  Beispiel: Position "**Ober- und Unterhitze**".



Im Display erscheint das Symbol der gewählten Garart, die in Betrieb gesetzten Elemente bewegen sich (Heizelement für Unterhitze, Heißluft ...)
Der Backofen nimmt den Betrieb auf und das Thermometersymbol erscheint im Display.
Das Gargut gemäß den Anweisungen der Gartabellen in den Backofen stellen.

Beispiel: "**Ober- und Unterhitze**", empfohlene Einschubebene 1 oder 2.
Im Display erscheint ein Temperaturvorschlag. Sie können die Temperatur mit dem + / - Knebel korrigieren.

Beispiel: Korrektur der "Ober- und Unterhitze" auf 200°.



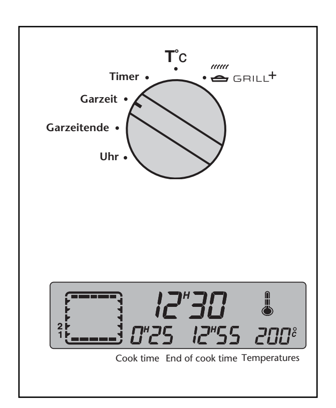
Nach diesen Einstellungen heizt der Backofen auf:
- Die Temperaturanstiegssymbole weisen auf die sich im Backofen erhöhende Temperatur hin.
- Ein akustisches Signal ertönt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Nach einem Garzyklus läuft das Gebläse noch eine bestimmte Zeit weiter, um das Gerät abzukühlen.

Bedienung

4. Garvorgang programmieren

a) Mit sofortigem Start



1. Die gewählte Garart und eventuell die Temperatur einstellen.
Beispiel: Position “Ober- und Unterhitze”

Temperatur 200°C.

2. Den Zeit-/Temperaturwählschalter auf “Garzeit” stellen.
Das Display blinkt auf 0:00 und gibt an, dass die Einstellung jetzt möglich ist.

3. Mit dem + / - Knebel die gewünschte Gardauer eingeben.
Beispiel: Gardauer 25 Min.
Die Registrierung dieser Gardauer erfolgt automatisch nach einigen Sekunden, das Display blinkt nicht mehr.
Der Zeitablauf startet sofort nach der Einstellung.
Das Garzeitende (Uhrzeit am Garbeginn + Gardauer) erscheint im Display.
Im aktuellen Beispiel: Garzeitende um 12:55.

Nach diesen Einstellungen heizt der Backofen auf:

Das Thermometersymbol zeigt den Temperaturanstieg an.
Ein akustisches Signal ertönt, wenn der Backofen die gewählte Temperatur erreicht hat.

b) Mit verzögertem Start.

Den Garvorgang programmieren, wie unter 4.a) beschrieben.

Den Zeit-/Temperaturwählschalter auf “Garzeitende” stellen.

Das Garzeitende blinkt, um anzugeben, dass eine Einstellung jetzt möglich ist.

Den + / - Knebel in Richtung + oder - drehen, um das Garzeitende einzustellen.

Beispiel: Garzeitende um 13 Uhr.

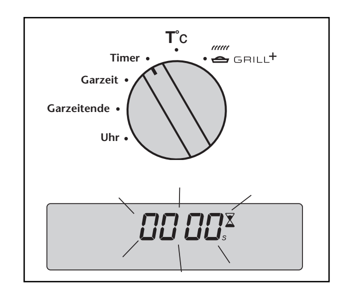
Nach diesen Einstellungen startet der Garvorgang so, dass er um 13 Uhr beendet ist.

Nach Beendigung jedes Garvorgangs den Zeit-/Temperaturwählschalter wieder auf "T°c" und den Funktionswählschalter wieder auf 0 stellen.

5. Kurzzeitwecker einstellen

Ihr Backofen ist mit einem unabhängigen, elektronischen Kurzzeitwecker ausgestattet, der den Ablauf einer eingegebenen Zeit angibt.

Die Kurzzeitanzeige erscheint im Display anstelle der Uhrzeit.



Den Zeit-/Temperaturwählschalter auf “Timer” stellen.

Das Display blinkt. Eine kleine Sanduhr leuchtet auf.

Den + / - Knebel drehen (+ oder -), bis die gewünschte Kurzzeit erscheint (max. 59 Minuten 59 Sekunden).

Nach einigen Sekunden blinkt das Anzeigefeld nicht mehr und die Kurzzeit läuft ab. Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein akustisches Signal.

Zum vorzeitigen Ausschalten des Timers den Zeit-/ Temperaturwählschalter wieder auf “T°C” stellen.



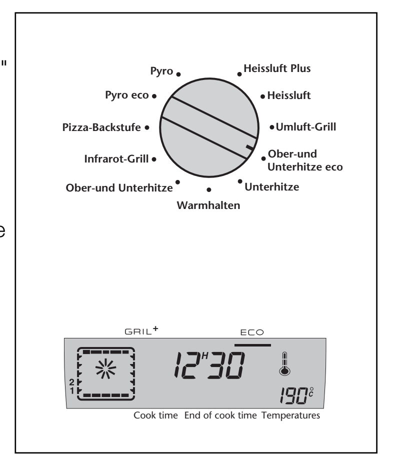
Sie können die Programmierung des Kurzzeitweckers jederzeit ändern oder stornieren.



Bedienung

6. ECO-Garvorgang starten*

Das Display zeigt die Uhrzeit an: diese darf nicht blinken.



Die Garart wählen, indem Sie den Funktionswählschalter auf die Position "**Ober- und Unterhitze ECO**" drehen. Die Anzeige "ECO" erscheint im Display.

Stellen Sie das Gargut gemäß den im Display stehenden Anweisungen in den Garraum.

Beispiel: Position "Ober- und Unterhitze ECO", empfohlene Garebene 1 oder 2.

Im Display erscheint ein Temperaturvorschlag (200°C), der mit dem + / - Knebel korrigiert werden kann.

Beispiel: Position "Ober-und Unterhitze ECO", 190°C.

Nach diesen Einstellungen heizt der Backofen auf:
Ein akustisches Signal ertönt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

 Um das energiesparende ECO-Garen zu optimieren, den Backofen nicht vorheizen und die Tür nicht öffnen.

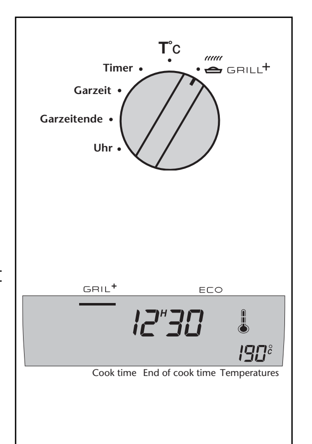
***Diese Position ermöglicht eine Ersparnis von bis zu 20% bei gleichbleibenden Garergebnissen.**
Die ECO-Position wird zur Bestimmung der Energie-Effizienzklasse verwendet.

 Nach einem Garzyklus läuft das Gebläse noch einige Zeit weiter, um den Backofen abzukühlen

Bedienung

7. Die “Grill +”-Funktion

Diese Funktion verbindet den gewählten Garvorgang mit einer automatisch abfolgenden "Bräunungsfunktion" während der letzten 5 Minuten des Garvorgangs. Diese Funktion steht bei Ober- und Unterhitzefunktionen zur Verfügung.



Den Zeit-/Temperaturwählschalter auf "GRILL+" stellen und **der Gardauer 5 Minuten hinzufügen.**

Die gewählte Funktion einstellen und die Temperatur eventuell korrigieren.

Den Zeit-/Temperaturwählschalter auf die Position "GRILL+" stellen. Die Gardauer blinkt auf 0:05 (kürzeste mögliche Garzeit bei “GRILL+”).

Mit dem + / - Knebel die Gardauer **insgesamt** einstellen. Die Speicherung der Garzeit erfolgt nach einigen Sekunden automatisch, die Anzeige blinkt nicht mehr.

Nach diesen Einstellungen heizt der Backofen auf, und ein waagerechter Strich unter dem Wort "GRILL+" erscheint im Display. Fünf Minuten vor dem Ende der Gardauer blinkt diese "GRILL+"-Anzeige.

Die Speisen nicht zu nahe unter den Grill stellen, um ein zu schnelles Bräunen zu vermeiden (1. oder 2. Einschubebene von unten benutzen).

Programmierungsbeispiel: Zwiebelsuppe gratinieren
- Die Garart wählen und diie Temperatur einstellen (180°C)
- "GRILL+" und die Gardauer einstellen (25 Minuten).

Die Zwiebelsuppe wird 20 Min. lang erhitzt und während der restlichen 5 Minuten gratiniert.



Sie können diese Funktion jederzeit mit dem + / - Knebel an- oder ausstellen. Sie können diese Funktion auch bei verzögertem Start vorprogrammieren.

8. Die “Booster”-Funktion

Das Öffnen der Tür bei laufendem Garvorgang senkt die Garraumtemperatur.

Die “Booster”-Funktion Ihres Gerätes kompensiert diesen Temperaturverlust und bringt die Garraumtemperatur schnell und automatisch zurück auf den von Ihnen eingestellten Wert.

Die “Booster”-Funktion schaltet sich bei Ober- und Unterhitzefunktionen automatisch ein.

Bedienung

9. Displaykontrast einstellen

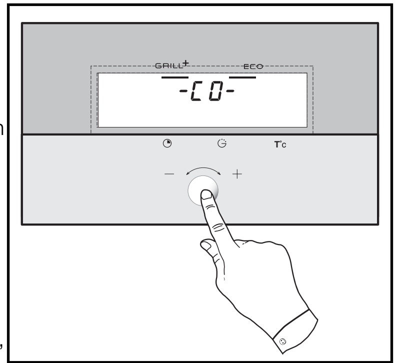
Der Kontrast des Displays kann eingestellt werden.

Dazu folgendermaßen vorgehen:

Im Display die Zeit auf 0:10 einstellen.

Den + / - Knebel gedrückthalten und drehen (+ oder-), um den gewünschten Kontrast einzustellen.

Nach der Einstellung die Uhrzeit erneut einstellen.





10. Inbetriebnahmesperre (Kindersicherung)

Um ungewollte Inbetriebnahme Ihres Gerätes zu vermeiden, kann dessen Bedienung elektronisch verriegelt werden.

Halten Sie dazu bei ausgeschaltetem Gerät den + / - Knebel ca. 10 Sekunden lang gedrückt. Im Display erscheint das Symbol 🔒 . Zum Ausschalten der Inbetriebnahmesperre den + / - Knebel erneut ca. 10 Sekunden lang gedrückt halten, das Symbol 🔒 erlischt.

Wie wird die Glühbirne ausgewechselt ?

Die Glühbirne befindet sich an der Garraumdecke.



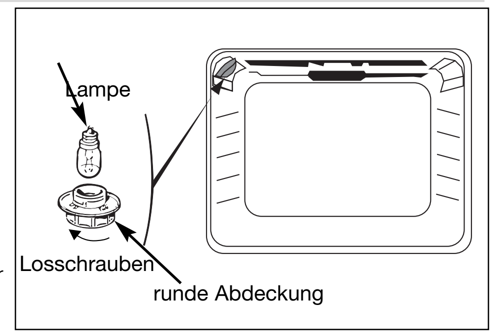
Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz (Stecker ziehen oder Sicherung entfernen), bevor Sie mit dem Austausch der Glühbirne beginnen. Auf diese Weise vermeiden Sie das Risiko eines eventuellen Stromschlags. Den Ofen ggf. abkühlen lassen.

a) Die Abdeckung losschrauben.

b) Die Glühbirne, wie zuvor die Abdeckung, nach links losschrauben.

Daten der Glühbirne:
- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14

c) Die Birne austauschen und die Abdeckung wieder festschrauben. Den Backofen wieder ans Stromnetz anschliessen.



Die Garfunktionen des Backofens

Funktionsbezeichnung	Funktionsbeschreibung
Heissluft Plus Verwendet den Ringheizkörper und das Gebläse.	Aufheizen nicht erforderlich, ausgenommen für Speisen, die eine sehr kurze Backzeit verlangen (z.B. Gebäck auf mehreren Ebenen).
Heissluft Verwendet Ober- und -Unterhitze und das Gebläse.	Schneller Temperaturanstieg. Speisen können ohne vorheizen gegart werden.
Umluft-Grill Verwendet den Grill und das Gebläse.	Aufheizen nicht erforderlich Geflügel und Braten bleiben saftig und werden rundum knusprig.
Ober-und Unterhitze ECO (Sparprogramm) Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Gebläse.	Diese Position ermöglicht es, Energie zu sparen, ohne die Garqualität zu beeinträchtigen. Der Energieverbrauch in der ECO-Position wird für die schriftlichen Angaben auf dem entsprechenden Etikett benutzt.
Unterhitze Das Garen erfolgt anhand des unteren Heizelementes und des Gebläses.	Den Rost in die untere Einschubebene schieben.
Warmhalten Dosierung des oberen Heizelementes verbunden mit dem Gebläse.	Hält die Gerichte warm.
Ober-und Unterhitze Das Garen erfolgt anhand der oberen und unteren Heizelemente ohne Gebläse.	Backofen aufheizen, bevor die Speise in den Ofen gestellt wird.
Grill Das Garen erfolgt anhand des oberen Heizelementes ohne Gebläse.	5 Minuten aufheizen.
Pizza-Backstufe (Kombi- Garen) Verwendet Ober- und -Unterhitze, Ringheizkörper und das Gebläse.	Drei zusammen funktionierende Heizquellen: viel Unterhitze, etwas Heißluft und eine Nuance Grill.

*** Gemäß EN 50304 und der Direktive 2002/40/CE für die schriftliche Auszeichnung auf dem Energie-Etikett verwendet.**

Die Garfunktionen

	Empf. T°		
Weißes Fleisch, Fisch und Gemüse. Für Garen in bis zu 3 Einschubebenen.	mini 35°	empf. 180°	max 235°
Fleisch, Fisch und Kuchen, vorzugsweise in einem Gefäß aus Ton. Auf mehreren Ebenen.	mini 35°	empf. 200°	maxi 275°
Zum Anbraten und Braten von Lammkeulen, Rinderkoteletts.	mini 180°	empf. 200°	max 230°
Hinweis: **ohne Vorwärmen** des Backofens.	mini 35°	empf. 200°	max 275°
Für feuchtes Gebäck empfohlen (Lauchtorte, saftige Obstkuchen ...) Für Aufläufe und aufgehende Kuchen.	mini 35°	empf. 205°	max 275°
Begünstigt das Aufgehen von Brot-, Napfkuchen- und Kugelhopfteig. 40° nicht überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).	mini 35°	empf. 80°	max 100°
Für langsame und delikate Garvorgänge, z.B. Wild. Zum Anbraten und Schmoren.	mini 35°	empf. 225°	max 275°
Begünstigt das Aufgehen von Brot-, Napfkuchen- und Kugelhopfteig. 40° nicht überschreiten (Telleraufwärm- oder Auftautemperatur).	mini 180°	empf. 275°	max 275°
Lauchtorten, Pasteten, saftige Obstkuchen, Pizza.	mini 35°	empf. 205°	maxi 275°

Reinigung des Garraums

1. Was ist eine Pyrolyse ?

- Die Pyrolyse entspricht einem Heizzyklus des Garraums bei besonders hoher Temperatur, was es ermöglicht, alle aufgrund von Spritzern oder überlaufenden Speisen entstandenen Verschmutzungen zu eliminieren. Rauch und Gerüche werden beim Durchgang durch einen Katalysator neutralisiert.
- Eine Pyrolyse ist jedoch nicht nach jedem Garen erforderlich, sondern nur dann, wenn der Verschmutzungsgrad sie rechtfertigt.
- Aus Sicherheitsgründen kann der Reinigungsvorgang erst nach dem automatischen Verriegeln der Backofentür erfolgen. Sobald die Temperatur im Backofen die üblichen Gartemperaturen übersteigt, kann die Tür nicht mehr entriegelt werden, auch wenn Sie den "Funktionswählschalter" auf 0 stellen.

Achtung !
Vor dem Start des Pyrolysevorgangs unbedingt alle Roste und Bleche herausnehmen sowie die Teleskopauszüge aushängen und aus dem Backofeninnenraum entfernen !

2. Wann muss eine Pyrolyse durchgeführt werden?

Wenn Ihr Backofen beim Aufheizen oder während eines Garvorgangs stark qualmt oder wenn er kalt einen unangenehmen Geruch ausströmt.

ZUBEREITUNGEN DIE WENIG SCHMUTZ VERURSACHEN	Biskuits, Gemüse, Gebäck Lauchtorte, Aufläufe, etc	Es entstehen keine Spritzer, eine Pyrolyse ist nicht erforderlich
ZUBEREITUNGEN DIE VIEL SCHMUTZ VERURSACHEN	Fleisch, Fisch (im Kochgefäß) gefülltes Gemüse	Eine Pyrolyse sollte nach 3 Garvorgängen durchgeführt werden
ZUBEREITUNGEN DIE SEHR VIEL SCHMUTZ VERURSACHEN	Große Fleischstücke, Grillen am Drehspieß:	Eine Pyrolyse sollte durchgeführt werden, wenn viel Fett verspritzt wurde.

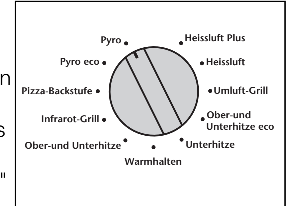


Warten Sie nicht, bis der Backofen stark verfettet ist, um diese Reinigung vorzunehmen.

Reinigung des Garraums

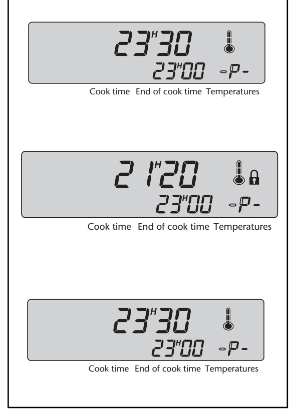
3. Wie wird eine Pyrolyse durchgeführt ?

1) Pyrolysefunktion einstellen



a) Roste, Bleche und Einhängegitter mit Teleskopauszügen aus dem Garraum entfernen und den gröbsten, z.B. durch Überlaufen entstandenen Schmutz entfernen.
b) Sich vergewissern, dass die Uhrzeit im Display angezeigt wird und dass sie nicht blinkt.
c) Den "Funktionswählschalter" auf die Position "PYRO" oder "PYRO ECO" drehen.

Eine Pyrolyse dauert 1Std30 in der "PYRO ECO-" oder 2Std (nicht veränderbar) in der "PYRO"-Funktion.
Der Backofen ist bei der "PYRO ECO"-Funktion 2Std und bei der "PYRO"Funktion 2Std30 nicht benutzbar. Diese Zeit enthält die bis zur Entriegelung der Tür erforderliche Abkühlzeit.
Im Display erscheint die Uhrzeit zu der Ihr Backofen erneut verfügbar ist.
Die Anzeige -P- oder P-E weist darauf hin, dass ein Pyrolysenzyklus (oder Pyro-Eco-Zyklus) läuft.



Während des Pyrolysezyklus erscheint im Display ein Vorhängeschloss

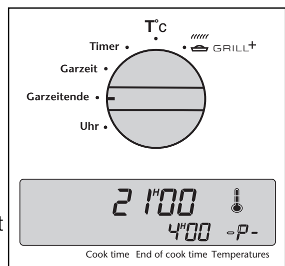
und teilt mit, dass die Tür verriegelt ist.

Am Ende des Pyrolysenzyklus erscheint im Anzeigefeld.

Wenn das Vorhängeschloss nicht mehr sichtbar ist, kann die Backofentür wieder geöffnet werden.

d) Den Funktionswählschalter auf die Position 0 zurückdrehen.
e) Wenn der Backofen abgekühlt ist, die Aschereste mit einem feuchten Tuch entfernen.
Nun ist der Backofen sauber und kann erneut für einen beliebigen Garvorgang benutzt werden.

2) Pyrolyse programmieren.



Die im Abschnitt "Pyrolysefunktion einstellen" beschriebenen Anweisungen befolgen und dann:
a) Den Zeit-/Temperaturwählschalter auf “Garzeitende” stellen.
Das Garzeitende blinkt, um anzuzeigen, dass eine Einstellung möglich ist.
b) Den Einstellknopf in Richtung + oder - drehen, um das gewünschte Garzeitende einzustellen.
Beispiel: Ende der Pyrolyse um 4 Uhr.
Nach diesen Einstellungen startet die Pyrolyse so, dass sie um 4 Uhr beendet ist.
Nach Beendigung der Pyrolyse den Zeit-/Temperaturwählschalter wieder auf "T°c" und den Funktionswählschalter wieder auf 0 stellen.

Was können Sie bei Funktionsstörungen tun?

Sie haben Zweifel bezüglich des korrekten Funktionierens Ihres Backofens. Dies bedeutet nicht unbedingt, daß eine Panne vorliegt. ***Folgende Punkte sollten Sie jedoch in jedem Fall überprüfen:***

Sie stellen fest, daß ...	Mögliche Ursachen	Was können Sie tun?
Der Backofen nicht heizt.	• Der Backofen ist nicht angeschlossen. • Die Sicherung ist ausgefallen. • Die gewählte Temperatur ist zu niedrig • Der Fühler ist defekt. • Der Backofen wurde überhitzt und hat auf Sicherheit umgeschaltet.	- Den Backofen anschliessen. - Die Sicherung austauschen und nachsehen, ob sie (16 A) entspricht. - Eine höhere Temperatur einstellen. - Sich an den Kundendienst wenden. - Sich an den Kundendienst wenden.
“[Schloss-Symbol] “ blinkt **“000”** erscheint.	• Verriegelungsfehler der Tür. • Sie verlangen eine Pyrolyse, obwohl die Tür verriegelt ist. • Die Temperatursonde ist defekt.	- Sich an den Kundendienst wenden. - Sich an den Kundendienst wenden.
Die Glühbirne im Backofen nicht brennt.	• Die Glühbirne ist durchgebrannt. • Der Backofen ist nicht angeschlossen oder die Sicherung ist ausgefallen.	- Die Glühbirne auswechseln. - Den Backofen anschließen oder die Sicherung auswechseln.
Die Reinigung mit Pyrolyse nicht funktioniert.	• Die Tür ist nicht richtig verschlossen. • Das Verriegelungssystem ist defekt. • Die Temperatursonde ist defekt. • Der Erfassungskontakt der “geschlossenen Tür" ist defekt.	- Den Verschluss der Tür überprüfen. - Sich an den Kundendienst wenden. - Sich an den Kundendienst wenden. - Sich an den Kundendienst wenden.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:
Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden.
Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach



Heiz- und Kochtechnik seit 1915

3 x Kompetenz und laufend neue Ideen

HEIZTECHNIK

- Kaminöfen
- Gas-Kaminöfen mit Fernbedienung
- Gas-Heizautomaten
- Dauerbrandöfen für Holz und Kohle



KOCHTECHNIK

- Einbauherde Gas oder Elektro
- Einbau-Kochfelder Gas-und Elektro
- Gourmet-Koch-Backstationen
- Dunstabzugshauben
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülautomaten
- Standherde Gas und Elektro



LÜFTUNGSTECHNIK

- modulAIR
  Kontrollierte Be- und Entlüftung
  inkl. Wärmetauscher,
  Entfeuchtungs-Modul und
  Kaminofenschaltung





ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH · Weidenhäuser Str. 1-7 · 35075 Gladenbach
Tel.: 06462-923-0 · Fax: 06462-923-349 · Email: info@oranier.com

w w w . o r a n i e r . c o m

9964 5613 - 09/08